

Tecnico Superior en Direccion de Servicios de Restaurante

6712

Periodo 1

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|--------------------------|------------------------------------------------|-----------|------------|------------|---------|--------|---------|
| ESB-001 | ESPAÑOL BASICO I | 3 | 30 | 30 | | | |
| IDI-051 | INGLÉS BÁSICO I | 3 | 30 | 30 | | | |
| MAB-008 | MATEMATICAS BASICAS I | 4 | 45 | 30 | | | |
| OVU-001 | ORIENTACIÓN VOCACIONAL Y UNIVERSITARIA | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-004 | TECNICAS DE SERVICIO DE RESTAURANTE | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-001 | LEGISLACION Y NORMATIVAS PARA SERVICIOS DE A&B | 1 | 15 | 0 | | | |
| TUR-101 | OFIMÁTICA | 2 | 15 | 30 | | | |
| Total por período | | 17 | 165 | 180 | | | |

Periodo 2

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|---------|--------|---------|
| ADM-011 | INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN | 3 | 45 | 0 | | | |
| ADM-124 | ATENCION AL CLIENTE | 3 | 30 | 30 | | | |
| DHI-001 | AUTOGESTIÓN HUMANA | 3 | 45 | 1 | | | |
| PIR-100 | PRACTICA INTEGRADORA DE TÉCNICAS Y ETIQUETA Y PROTOCOLO | 4 | 0 | 120 | | | |
| RES-021 | ETIQUETA Y PROTOCOLO DE RESTAURANTES | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-003 | ESTRUCTURA Y OPERACIONES DE BAR Y RESTAURANTE | 3 | 45 | 0 | | | |
| Total por período | | 18 | 180 | 181 | | | |

Periodo 3

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|---------|--------|---------|
| ADM-006 | GESTION DE RECURSOS HUMANOS | 2 | 30 | 0 | | | |
| CON-001 | CONTABILIDAD BASICA | 3 | 2 | 2 | | | |
| PIR-200 | PRACTICA INTEGRADORA DE PROCESOS Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN | 4 | 0 | 120 | | | |
| RES-006 | BEBIDAS, ENOLOGÍA Y MIXOLOGIA | 3 | 30 | 30 | | | |
| RES-007 | PROCESOS DE SERVICIOS DE RESTAURANTES | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-008 | INGLES PARA RESTAURACIÓN | 2 | 15 | 30 | | | |
| Total por período | | 16 | 92 | 212 | | | |

Periodo 4

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|--------------------------|-----------------------------------------------|-----------|------------|------------|---------|--------|---------|
| PIR-300 | PRÁCTICA INTEGRADORA GESTIÓN DE A&B | 5 | 0 | 150 | | | |
| RES-002 | GASTRONOMIA Y NUTRICION | 2 | 30 | 0 | | | |
| RES-011 | ELABORACION DE MENUS | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-022 | GESTIÓN DE COSTOS DE A&B | 2 | 30 | 0 | | | |
| RES-025 | GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | 3 | 30 | 30 | | | |
| TIC-010 | TICS APLICADAS A LA A&B | 2 | 15 | 30 | | | |
| Total por período | | 16 | 120 | 240 | | | |

Periodo 5

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|---------|--------|---------|
| PIR-400 | PRACTICA INTEGRADORA DE ALMACENAJE, GESTION DE EVENTOS, BANQUETES Y SALA. | 5 | 0 | 150 | | | |
| RES-009 | HIGIENE, CONSERVACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-010 | APROVISIONAMIENTO Y ALMACEN | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-013 | GESTION DE SALA (MAITRE DE SALLE DE RESTAURANTE) | 2 | 15 | 30 | | | |
| RES-024 | GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES | 3 | 30 | 30 | | | |
| TUR-900 | GESTION DE CALIDAD | 3 | 30 | 30 | | | |
| Total por período | | 17 | 105 | 300 | | | |

Periodo 6

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|---------|-------------------------------------------------------------------|----|----|----|---------|--------|---------|
| DHI-004 | EMPRENDIMIENTO | 2 | 15 | 30 | | | |
| PIR-500 | PRÁCTICA INTEGRADORA DIRECCION Y GESTIÓN COMERCIAL EMPRESA DE A&B | 5 | 0 | 0 | | | |
| RES-012 | GESTION COMERCIAL BAR Y RESTAURANTES | 2 | 30 | 0 | | | |
| RES-027 | SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL | 2 | 30 | 0 | | | |

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas práctica; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura.

Tecnico Superior en Direccion de Servicios de Restaurante

6712

Periodo 6

| Código | Asignatura | CR | HT | HP | Pre-Req | Co-Req | Min. CR |
|------------------------------|-----------------------------|-----------|------------|-------------|---------|--------|---------|
| SEA-001 | SEMINARIO DE ÉTICA APLICADA | 2 | 30 | 0 | | | |
| Total por período | | 13 | 105 | 30 | | | |
| | | CR | HT | HP | | | |
| TOTAL del Pensum 6712 | | 97 | 767 | 1143 | | | |

| Electiva/Optativa | Código | Asignatura |
|-------------------|--------|------------|
|-------------------|--------|------------|

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas práctica; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura.